

Brotlaibchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Weihnachten Für:



Zutaten

80 G	Mehl
1 TL	Backpulver
30 G	Semmelbrösel
120 G	Kochschokolade
350 G	geriebene Haselnüsse
3	Eier
1 TL	Rum
250 G	Staubzucker
1 PKG	Vanillezucker

Zubereitung

1. Kochschokolade fein reiben und mit allen Zutaten gut vermischen.
2. Kleine kugeln formen, in einem Gemisch aus Staubzucker und Vanillezucker gut wälzen und auf ein Backblech geben.
3. Bei 150°C Heißluft für max. 18 Minuten backen.